PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG

PANINI GRILL
GRILLE PANINI
PANINI GRILL

PG2

www.primo-elektro.be

WAT DOEN ALS UW TOESTEL NIET MEER WERKT ?

GARANTIEBEPALING :
Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via het systeem “Retour Retail” van de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
BOUWELVEN 12A
2280 GROBBENDONK

Het opsturen van het toestel met het systeem “Retour Retail” kan vanuit eender welk postkantoor in België. Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd. U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PLUS ?

GARANTIE :
Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d’achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l’usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l’appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :

Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par le système « Retour Retail » de la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
BOUWELVEN 12A
2280 GROBBENDONK

Vous pouvez envoyer votre appareil par le système « Retour Retail » de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

WAS ZU TUN FALLS IHR GERAT NICHT MEHR FUNKTIONIERT?

GARANTIE
Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder
Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein
gilt der Kassenzettel.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS mit dem System „Retour Retail" an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
BOUWELVEN 12A
2280 GROBBENDONK.

Der Versand des Geräts ist mit dem System „Retour Retail“ möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

ANTWOORDKAART/KARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM .....
NAME

ADRES
ADRESSE .....
ADRES

POSTCODE PLAATS
CODE POSTAL ..... LOCALITE .....
POSTKODE WOHNORT

TEL : .....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son enmaballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention desconséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulata d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obetenier plus de détails sur le cyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass sieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen ûber das Reccling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

OPGELET :
Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
ATTTENTION :
Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
ACHTUNG :
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Wanneer u elektrische toestellen gebruikt, moet u steeds volgende basis veiligheidsregels in acht nemen :
Lees aandachtig alle instructies.
Dompel het snoer, de stekker of het toestel niet onder in water of een andere vloeistof.
Verwijder de stekker uit het stopcontact voor u het toestel reinigt.Laat het toestel eerst afkoelen voor u onderdelen plaatst of wegneemt en voor u het toestel schoonmaakt.
Zet eerst de controle knop op “off” alvorens de stekker uit het stopconact te verwijderen.
Gebruik het toestel niet wanneer het beschadigd is, slecht functioneert of wanneer de stekker of het snoer beschadigd is.
Nauwgezet toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel wordt gebruikt in de buurt van kinderen. Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen.
Raak geen hete onderdelen aan. Gebruik steeds het handvat en de knop.
Het gebruik van accessoires niet meegeleverd met het toestel of welke niet aanbevolen worden door de fabrikant kunnen brand, elektrocutie of verwondingen tot gevolg hebben.
Het toestel niet buiten gebruiken.
Laat het snoer niet over de rand van een tafel of toog hangen. Laat het snoer niet in contact komen met warme oppervlakken.
Plaats het toestel niet op of in de buurt van een kookfornuis of in een verwarmde oven.
Gebruik het toestel steeds op een droge, platte ondergrond.
Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen om het toestel te reinigen.
Gebruik het toestel nooit voor iets anders, dan datgene waarvoor het bestemd is.
Laat uw toestel nooit achter zonder toezicht wanneer het in gebruik is.
Wanneer het toestel in gebruik is moet u steeds een vrije ruimte van minstens 10 cm hebben rond en boven het toestel. Plaats nooit iets boven op het toestel.
Gebruik steeds een randgeaard stopcontact.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ELEKTRISCH SNOER

Uw toestel is voorzien van een kort elektrisch snoer, om struikelen of verstrikken in het elektrisch snoer te voorkomen. U mag gebruik maken van een verlengsnoer, maar wees steeds voorzichtig wanneer u dit doet.
Controleer of het verlengsnoer bestand is tegen dezelfde of een hoger wattage als die van het toestel. De wattage van het toestel, vindt u onderaan het toestel.
Het verlengsnoer moet zo gepeplaatst worden dat kinderen er niet kunnen aan trekken of dat er niet kan over gestruikeld worden.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Neem de grill uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal. Maak de buitenkant van de grill schoon met een zuivere, vochtige doek. Droog het toestel goed af. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

ONDERDELEN

1. RVS behuizing
2. Slot voor rechtopstaande opberging
3. Temperatuurregeling
4. Warmte geïsoleerd handvat
5. Stroomindicatielampje
6. Temperatuurindicatielampje
7. Anti-aanbak platen
8. Knoppen voor het verwijderen van de platen
9. Opvangbakje

GEBRUIK

Plaats de grill op een droge, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er rond en boven het toestel een afstand is van 10 cm tussen muren, kasten en andere voorwerpen.
Steek de stekker in het stopcontact. Het rode, stroomindicatielampje en het groene temperatuurindicatielampje zullen aangaan.
Draai de temperatuurregeling tot de gewenste instellening. Het groene temperatuurindicatielampje zal uitgaan. Laat het toestel gesloten terwijl het opwarmt. Wanneer het toestel op temperatuur is zal het groene temperatuurindicatielampje aangaan.
Plaats de sandwich, vlees, vis of groenten tussen de grill en sluit het deksel. Het is niet nodig op het handvat te drukken. Het speciale scharnier zal er voor zorgen dat de grillplaat gelijkmatig drukt op uw voedsel. U mag het slot niet gebruiken om de grillplaten te vergrendelen wanneer er voedsel tussen zit. Het slot mag enkel gebruikt worden voor het opbergen van het toestel.
Controleer regelmatig de bereiding van uw voedsel. U kan ook gebruik maken van de tabel aan het einde van de handleiding voor grilltijdindicaties.
Wanneer het voedsel klaar is verwijdert u het van de grill met een houten of plastic spatel. Gebruik geen metalen voorwerpen, deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.
Wanneer u klaar bent, zet u de temperatuurregeling op “off” en verwijdert u de stekker uit het stopcontact.

VERWIJDEREN VAN DE BAKPLATEN

Open het deksel
Druk op de knoppen vooraan en opzij van uw toestel om de bakplaten los te maken.
Wanneer u de platen terug in het toestel plaats, moet u er voor zorgen dat de tabs achteraan de platen in de gaatjes passen achteraan uw toestel.

TIP VOOR HET GRILLEN

1.De panini grill is gemaakt voor het grillen van sandwiches, vlees en groeten. Gebruik de temperatuurregeling om de juiste temperatuur te kiezen en uw favoriete maaltijd te bereiden.
2. De aanpasbare scharnier van uw grill kan verschillende soorten diktes van voedsel aan.
3. Laat het gegrilde voedsel eerst enkele minuten afkoelen alvorens het op te eten.
4. Kruid het vlees eerst alvorens het te grillen, voor een betere smaak.
5. Wanneer u vis wil grillen moet u eerst de grilplaten een beetje invetten om kleven te voorkomen.

KOOKTABEL

VOEDSEL	TEMP. INSTEL.	KOOKTIJD (MIN.)	OPMERKINGEN
Kip (1 kg)	Gemiddeld	75 – 80	In de helft gesneden. Hoeft niet omgedraaid te worden.
Worsten 2 stuks	Hoog	4 – 6	In de helft gesneden.
Hamburger 2 stuks	Hoog	3 – 5	Wacht 2 – 3 min. voor u het deksel opent.
Kebabs 3 stuks	Hoog	8 – 10	Draai de kebabs om na 4 – 5 min.
Lever 2 stuks	Gemiddeld	2 – 3	Maak de lever grondig schoon.
Varkenskortelet	Hoog	6 – 8	De korteletten zouden van gelijke grote en dikte moeten zijn.
Zalm	Gemiddeld	16 – 20	Vet de bakplaten in en draai de zalm om in de helft van de kooktijd.
Tong 1 stuk	Gemiddeld	18 – 22	Vet de bakplaten in en draai de vis om in de helft van de kooktijd.
Ribbetjes	Hoog	15 – 18	Draai de ribbetjes om na 10 min.
Steak 1 stuk	Gemiddeld	2 – 3	Het vlees zal “saignant” gebakken zijn in deze tijdsinstelling. De tijd zal afhangen van de dikte van het vlees.

De tijden vermeldt in deze tabel zijn indicaties en geen exacte tijden. U past de kooktijd aan afhankelijk van uw persoonlijke smaak.
Verschillende diktes van voedsel, vereisen andere kooktijden. Zorg er steeds voor dat het voedsel binnenin voldoende gegaard is om veilig te zijn voor consumptie.

ONDERHOUD EN REINIGEN

Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het toestel voldoende afkoelen alvorens het te reinigen. Wij raden aan om de grilplaten schoon te maken wanneer ze nog lichtjes warm zijn.
Maak de grilplaten schoon met een zuivere, vochtige doek. Gebruik geen agressieve

of schurende schoonmaakmiddelen, deze zullen de anti-aanbaklaag beschadigen.
Wanneer er voedselresten achterblijven op de grilplaat die moeilijk te verwijderen zijn. Maakt u de grill terug een beetje warm en wrijft u de voedselresten in met een beetje olie. Laat de grill gedurende enkele minuten terug afkoelen, maak de platen opnieuw schoon met een vochtige doek.
Dompel het toestel nooit onder in water of enige andere vloeistof.
Maak uw panini elke keer schoon wanneer u het gebruikt hebt.
Voor veilige opberging moet u het toestel eerst volledig laten afkoelen. Sluit het deksel en sluit het af met het slot. Wanneer uw panini op slot is kan u het toestel rechtopstaand opbergen.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez suivre des consignes de sécurité de base, dont celles-ci :

1. Bien lire toutes les instructions.
2. Ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'enlever ou d'ajouter un accessoire ou de nettoyer l'appareil.
4. Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position OFF (ARRÊT), puis retirer la fiche de la prise murale.
5. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit.
6. Exercer une étroite surveillance si l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant. L'utilisation par des enfants est déconseillée.
7. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Se servir des poignées ou des boutons.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut présenter des risques d'incendies, de chocs électriques ou de blessures corporelles et annulera la garantie.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, dont celle de la cuisinière.
11. Ne pas le placer sur/près d'un brûleur à gaz, d'un élément électrique ou dans un four chaud.
12. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche, lisse et plane.
13. Ne pas utiliser d'agents abrasifs pour nettoyer l'appareil.
14. Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
15. Ne pas laisser le gril à panini sans surveillance en cours d'utilisation.
16. Lorsque l'appareil est en marche, s'assurer de laisser au moins 10 cm d'espace de chaque côté pour permettre à l'air de circuler librement. Ne jamais rien déposer sur l'appareil.
17. Pour assurer une protection continue contre tout risque de choc électrique, ne brancher cet appareil qu'à des prises adéquatement mises à la terre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CORDON D'ALIMENTATION

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher avec un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée avec prudence; cependant, assurez-vous que sa capacité électrique est au moins égale ou supérieure à celle de l'appareil. La rallonge et le cordon doivent être placés de sorte qu'ils ne pendent pas de la table ou du comptoir, où ils pourraient faire

trébucher et où des enfants pourraient les tirer. N'utilisez qu'une rallonge trifilaire dont la fiche comporte deux lames et une broche. La capacité électrique de cet appareil est indiquée sur son panneau inférieur.

AVANT D'UTILISER LE GRIL À PANINI

Déballer l'appareil avec soin et retirer tout le matériel d'emballage. Pour enlever la poussière qui aurait pu
s'accumuler dans l'emballage, essuyer l'extérieur de l'appareil et les plaques de cuisson à l'aide d'un linge humide et propre. Bien essuyer l'appareil ou le laisser complètement sécher à l'air. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.

LES PIÈCES DU GRIL À PANINI

1. Fini extérieur en chrome poli
2. Loquet sécurité pour rangement vertical
3. Commande de température
4. Poignée thermo-isolante
5. Voyant sous tension (rouge)
6. Voyant prêt (vert)
7. Plaques de cuisson Antiadhésives
8. Boutons pour enlevé les plaques
9. Bac de réception

UTILISATION DU GRIL À PANINI

1. Mettre le gril à panini sur une surface sèche et plane. S'assurer que les côtés, le dos et le dessus de l'appareil sont à au moins 10 cm (4 po) des murs, des armoires et de tout autre objet. Brancher le gril à panini sur une prise . Une fois le gril branché, le voyant rouge « SOUS TENSION » et le voyant
vert « PRÊT » s'allumeront.
2. Régler le bouton de commande de température au réglage désiré. Le voyant vert « PRÊT » s'éteindra. Laisser le gril à panini réchauffer en position fermée. Lorsque la température désirée est atteinte, le voyant vert « PRÊT » s'allumera.
Remarque : En cours de cuisson, le voyant vert « PRÊT » s'allume et s'éteint puisque le gril à panini maintient automatiquement la température de cuisson désirée.
3. Mettre des sandwichs préparés, de la viande assaisonnée ou des légumes en tranches sur la plaque
de cuisson inférieure et fermer le couvercle. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la poignée, car la charnière
spécialement conçue et le poids de la plaque de gril assurent une pression suffisante et uniforme en cours
de cuisson. Ne pas utiliser le loquet pour verrouiller la plaque supérieure. Il s'agit uniquement d'un mécanisme de sécurité pour le rangement.
4. Consulter le tableau fourni à la fin de ce manuel pour des suggestions de durée de cuisson. Vérifier souvent la cuisson pour s'assurer que les aliments sont grillés à point.

5. Lorsque les aliments sont prêts, les retirer du gril à panini à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
6. Lorsque la cuisson est terminée, mettre la commande de température à « ARRÊT » et débrancher le gril à panini.

ENLEVER LES PLAQUES

Ouvrez le couvercle.
Appuyez sur les boutons à l'avant et sur le côté de votre appareil pour dégager les plaques de four.
Quand vous remettez les plaques dans l'appareil, veillez à ce que les onglets situés derrière les plaques s'enclenchent correctement dans les crans au fond de votre appareil.

CONSEILS PRATIQUES

1. Le gril à panini est conçu pour griller des sandwichs, de la viande et des légumes. Utiliser la commande de température variable pour choisir la bonne température et préparer facilement des sandwichs ou des grillades.
2. La charnière auto-ajustable de l'appareil permet d'utiliser tous genres de pain, des tranches fines aux
tranches épaisses : focaccia, pain pita, pain au levain ou mini-baguette. Les pains sucrés, comme les pains aux raisins secs, les pains aux oeufs et les brioches, ont une teneur en sucre plus élevée et brunissent plus vite que les pains ordinaires.
3. Laisser le sandwich ou la viande refroidir quelques minutes avant de le manger.
4. Pour améliorer le goût des aliments, assaisonner la viande avant de la faire cuire.
5. Pour faire cuire du poisson, graisser les plaques de cuisson pour éviter qu'il ne colle.
6. La charnière à niveau réglable permet de faire griller ou fondre à la perfection des aliments de n'importe quelle épaisseur. Soulevez et réglez simplement la charnière au niveau désiré pour une cuisson précise.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	REG. DE TEMP.	DUREE DE CUISSON (MIN)	NOTES
Poulet (1 kg)	Moyen	75 – 80	Couper en deux, ne pas tourner.
Saucisses 2 pcs	Elevé	4 – 6	Couper en deux
Hamburger 2 pcs	Elevé	3 – 5	Attentre de 2 à 3 min. avant d'ouverir la plaque supérieure.
Brochettes 3 pcs	Elevé	8 – 10	Tourner après 4 à 5 min.
Foie 2 pcs	Moyen	2 – 3	Bien nettoyer le foie.

Côtettes de porc	Eléve	6 – 8	Les côtelettes de porc doivent être d'épaisseur égale
Saumon	Moyen	16 – 20	Graisser les plaques et tourner à la mi-cuisson.
sole 1 pc	Moyen	18 – 22	Graisser les plaques et tourner à la mi-cuisson.
Côtes levées	Elevé	15 – 18	Tourner les côtés aprés 10 min.
Bifteck 1 pcs	Moyen	2 – 3	Durée indiquée pour un bifteck saignant; la durée varie seulon l'épaisseur du bifteck.

• Ces durées de cuisson ne sont que des recommandations. Veuillez les modifier selon vos préférences et goûts individuels.
• Différentes coupes de viande nécessitent des durées de cuisson différentes. Assurez-vous que la température
interne de la viande est sécuritaire pour la consommation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le gril à panini et le laisser refroidir légèrement avant de le nettoyer. Il est recommandé de
nettoyer les plaques de cuisson lorsqu'elles sont encore un peu chaudes.
2. Essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un linge propre et humide. Ne pas utiliser de produits de nettoyage ni de tampons à récurer abrasifs, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif.
3. S'il y a des restes d'aliments cuits sur les plaques de cuisson, réchauffer l'appareil et, à l'aide d'une brosse, appliquer un peu d'huile végétale sur les plaques. Laisser reposer quelques minutes, puis essuyer les plaques à nouveau avec un linge humide.
4. Ne jamais plonger une quelconque pièce du gril à panini dans l'eau ni dans tout autre liquide.
5. S'assurer de nettoyer le gril à panini après chaque utilisation.
6. Pour un rangement sécuritaire et pratique, laisser le gril à panini refroidir complètement, le fermer et appuyer sur le loquet de verrouillage de la poignée latérale. Une fois verrouillé, le gril à panini se range à la verticale en toute sécurité.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Gebrauch elektrischer Geräte, sollten Sie immer die folgenden Sicherheitsvorschriften beachten :
Aufmerksam alle Anweisungen lesen.
Das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht unter Wasser oder in eine andere Flüssigkeit tauchen.
Vor dem Reinigen des Geräts den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät zuerst abkühlen lassen bevor Teile eingesetzt oder entnommen werden und vor der Reinigung des Geräts.
Zuerst den Kontrollschalter auf „off“ schalten, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
Das Gerät nicht benutzen wenn es beschädigt ist, schlecht funktioniert oder wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt sind.
Wird das Gerät im Beisein von Kindern benutzt, ist die Aufsicht eines Erwachsenen unerlässlich. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
Keine heißen Teile des Geräts berühren. Immer den Handgriff und den Schalter benutzen.
Die Benutzung von Zubehören, die nicht zum Gerät gehören oder die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann Brand, Stromschlag oder Verletzungen verursachen.
Das Gerät nicht draußen benutzen.
Das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Anrichte hängen lassen. Das Kabel nicht mit warmen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Herds oder in einen erhitzten Ofen stellen.
Das Gerät immer auf einem trockenen, flachen Untergrund benutzen.
Zum Reinigen des Geräts keine ätzenden Reinigungsmittel benutzen.
Das Gerät niemals anders als bestimmungsgemäß benutzen.
Das Gerät niemals ohne Aufsicht lassen, wenn es in Betrieb ist.
Ist das Gerät in Betrieb, sollten Sie immer einen Freiraum von mindestens 10 cm um das Gerät und über dem Gerät zur Verfügung haben. Niemals etwas auf das Gerät stellen.
Immer eine Steckdose mit Erdung benutzen.

DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN
AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

ELEKTRISCHES KABEL

Ihr Gerät hat ein kurzes elektrisches Kabel, um stolpern oder verheddern im Kabel zu verhindern. Sie dürfen ein Verlängerungskabel benutzen, aber seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie dies tun.
Kontrollieren ob das Verlängerungskabel dieselbe oder eine höhere Wattleistung wie das Gerät aufweist. Die Wattleistung des Geräts steht auf der Unterseite des Geräts.
Das Verlängerungskabel ist so zu verlegen, dass Kinder nicht daran ziehen können

oder nicht darüber gestolpert werden kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Den Grill aus der Verpackung nehmen und sämtliches Verpackungsmaterial entfernen. Die Außenseite des Grills mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen. Das Gerät gut abtrocknen. Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel benutzen.

ZUBEHÖRTEILE

1. RVS Umkastung
2. Schloß für aufrecht stehende Lagerung
3. Temperaturregelung
4. Wärmegeschützter Handgriff
5. Stromanzeigelampe
6. Temperaturanzeigelampe
7. Platten mit Antihaftbeschichtung
8. Knopfe zum entfernen des Backplatten
9. Auffangbehälter

GEBRAUCH

Den Grill auf einen trockenen, flachen Untergrund stellen. Um das Gerät und über dem Gerät ist ein Abstand von 10 cm zu Wänden, Schränken und anderen Gegenständen einzuhalten. Den Stecker in die Steckdose stecken. Die rote, Stromanzeigelampe und die grüne Temperaturanzeigelampe leuchten auf.
Die Temperaturregelung auf die gewünschte Einstellung drehen. Die grüne Temperaturanzeigelampe wird erlöschen. Das Gerät geschlossen halten, während es sich erwärmt. Ist das Gerät erwärmt, leuchtet die grüne Temperaturanzeigelampe auf. Das Sandwich, das Fleisch, den Fisch oder das Gemüse auf den Grill legen und den Deckel schließen. Es ist nicht nötig, auf den Handgriff zu drücken. Das spezielle Scharnier sorgt dafür, dass die Grillplatte gleichmäßig auf die Lebensmittel drückt. Das Schloß darf nicht dazu benutzt werden, die Grillplatten zu verriegeln, wenn Lebensmittel dazwischen liegen. Das Schloss darf nur zum aufbewahren des Geräts benutzt werden.
Regelmäßig die Zubereitung Ihrer Mahlzeit kontrollieren. Die Tabelle für die Grillzeitangaben am Ende der Gebrauchsanweisung kann bei der Zubereitung ebenfalls hilfreich sein.
Ist das Gericht gar, wird es mit einem Holz- oder Plastikspachtel vom Grill entfernt. Keine Metallgegenstände benutzen, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
Sobald Sie fertig sind, die Temperaturregelung auf “off” stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

ENTFERNEN DER BACKPLATTEN

Den Deckel öffnen.
Auf die vorderen und seitlichen Knöpfe des Geräts drücken, um die Backplatten zu

lösen.
Werden die Platten wieder in das Gerät eingesetzt, sollte dafür gesorgt werden dass die Tabs auf der Rückseite der Platten in die Löcher auf der Rückseite des Geräts passen.

TIPP ZUM GRILLEN

1. Der Paninigrill ist zum Grillen von Sandwiches, Fleisch und Gemüse bestimmt. Die Temperaturregelung benutzen, um die richtige Temperatur zu wählen und Ihr Lieblingsgericht zuzubereiten.
2. Das variabele Scharnier des Grills kann auf unterschiedliche Lebensmitteldicken eingestellt werden.
3. Das gegrillte Gericht vor dem Verzehr zuerst ein paar Minuten abkühlen lassen.
4. Das Fleisch zur Geschmacksverbesserung vor dem Grillen würzen.
5. Zum Grillen von Fisch, die Grillplatten zuerst ein wenig einfetten, um anhaften zu verhindern.
6. Die Höhe des Scharniers ist durch Öffnen des Deckels und nach vorne und hinten Schieben des Scharniers einstellbar.

GRILLTABELLE

FLEISCH/FISCH	TEMP.EINSTELLUNG	GRILLZEIT (MIN.)	BEMERKUNG
Hähnchen (1 kg)	Mittel	75 – 80	In zwei Hälften geschnitten Braucht nicht umgedreht zu werden.
Würstchen 2 Stück	Hoch	4 – 6	In die Hälfte geschnitten.
Hamburger 2 Stück	Hoch	3 – 5	Vor dem Öffnen des Deckels 2 - 3 Min. warten.
Kebab 3 Stück	Hoch	8 – 10	Die Kebab nach 4 - 5 Min. umdrehen.
Leber 2 Stück	Mittel	2 – 3	Die Leber gründlich säubern.
Schweinekotelett	Hoch	6 – 8	Die Kotletts sollten gleich groß und dick sein.
Lachs	Mittel	16 – 20	Die Grillplatten einfetten und den Lachs auf der Hälfte der Grillzeit umdrehen.
Zunge 1 Stück	Mittel	18 – 22	Die Grillplatten einfetten und den Fisch auf der Hälfte der Grillzeit umdrehen.
Rippchen	Hoch	15 – 18	Die Rippchen nach 10 Min. umdrehen.

Steak 1 Stück	Mittel	2 – 3	Das Fleisch ist bei dieser Zeiteinstellung nur leicht angebraten bzw. “saignant”. Die Grillzeit ist von der Dicke des Fleischs abhängig.

Die in dieser Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtlinien und keine exakten Zeiten. Sie können die Grillzeit anhand Ihres persönlichen Geschmacks variieren. Unterschiedliche Dicken der Lebensmittel, erfordern andere Grillzeiten. Die Lebensmittel sollten innen immer ausreichend gar sein, um zum Verzehr geeignet zu sein.

PFLEGE UND REINIGUNG

Den Stecker aus der Steckdose entfernen und das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen lassen. Wir empfehlen, die Grillplatten zu säubern, wenn diese noch etwas warm sind.
Die Außenseite des Grills mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen. Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel benutzen. Diese beschädigen die Antihaftbeschichtung
Wenn auf der Grillplatte Essensreste zurückbleiben, die schwierig zu entfernen sind: Den Grill wieder ein wenig erwärmen und auf die Essenreste mit ein wenig Öl auftragen. Den Grill während einiger Minuten wieder abkühlen lassen und die Platten noch einmal mit einem feuchten Tuch reinigen.
Das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
Die Panini jedesmal nach dem Benutzen reinigen.
Zur sicheren Lagerung muss das Gerät vollständig abgekühlt sein. Den Deckel schließen und mit dem Schloss verriegeln. Sobald Ihr Panini verriegelt ist, kann das Gerät aufrecht stehend aufgeräumt werden.